MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
et par apprentissage
À la Maison Familiale Rurale du Pont du Gard

Demande de stage :

Classe de 4ème Enseignement Agricole

STAGE n°3 « Domaine de l'aide à la personne »

Du 01 mars au 06 mars 2027
Du 08 mars au 13 mars 2027
Du 22 mars au 27 mars 2027
Du 12 avril au 17 avril 2027
Du 19 avril au 24 avril 2027
Du 03 mai au 08 mai 2027
Du 10 mai au 15 mai 2027

Vous acceptez en stage dans votre entreprise / structure l'élève :

Nom de l'élève

Prénom de l'élève

Nom de l'entreprise

Nom du maître de stage

Adresse

Téléphone

Mail

HORAIRES journaliers du stagiaire dans la structure principale :

7h/jour maximum	MATIN		APRES-MDI	
LUNDI	de	à	de	à
MARDI	de	à	de	à
MERCREDI	de	à	de	à
JEUDI	de	à	de	à
VENDREDI	de	à	de	à

Maximum 35 h hebdomadaire et pour les moins de 15 ans maximum 32 h .

Les élèves âgés de 16 ans ou plus peuvent être présents sur leur lieu de stage entre 6h et 22h

Les élèves de moins de 16 ans peuvent être présents sur leur lieu de stage entre 6h et 20h

Tenue Exigée : oui ☐ si oui préciser :
Non ☐

Date :

Nom et signature du responsable de l'entreprise

Objectifs du stage :

- Connaitre le fonctionnement de la structure
- S'intégrer dans une équipe de travail
- Développer et exprimer un comportement adapté (savoir être)
- Assurer l'accueil d'un public et savoir communiquer
- Accompagner les personnes dans les actes de la vie quotidienne

Lieux de stage au choix de l'élève de préférence dans de petite structure, par exemple :

- ► Ecole maternelle, Accueil périscolaire
- ► EHPAD, foyer logement (service animation, ASH, …)
- ► Multi accueil, MAM, Assistante maternelle agrée
- ► Associations caritatives, Caserne de Pompiers, Service Ambulancier

Les stages dans des bars/tabacs ne seront pas acceptés

Activités pouvant être réalisées par le/la stagiaire :

- Recueillir et exécuter correctement les consignes des professionnels
- Nettoyer les locaux en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité
- S'informer sur les marches à suivre en cas d'urgence et/ou d'accident
- Préparer, ranger et entretenir le matériel utilisé lors des ateliers en respectant les consignes
- Reformuler les consignes aux usagers et les adapter
- Surveiller et participer aux ateliers prévus par les professionnels
- Préparer et distribuer les collations
- Participer à l'installation des usagers lors des repas
- Participer à la préparation et à la prise des repas
- Aider à l'habillage et au déshabillage
- Rendre compte de ses observations à l'équipe
- Aider à la gestion des produits utilisés

La liste des activités est non exhaustive, elle est à adapter en fonction de l'établissement d'accueil et des aptitudes du stagiaire